

DOSSIER DE PRESSE

59^{EME} EDITION DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

LE GRAND EST ADOPTE LA SIA'TTITUDE

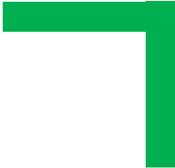
Vers une Alimentation Durable





SOMMAIRE

Communiqué de presse : le Grand Est adopte la SIA'ttitude	Page 3
Le Grand Est vers une alimentation durable	Page 4
Les chiffres clés des filières agricoles en Grand Est	Page 5
Le Grand Est au SIA	Page 8
Animations et temps forts	Page 9
Journée Alsace	Page 11
Journée Moselle et Marne	Page 13
Journée Meuse	Page 16
Journée Vosges	Page 19
Journée Haute-Marne	Page 20
Journée des Ardennes	Page 21
Journée Meurthe-et-Moselle	Page 23
Les restaurants régaler les plus gourmands	Page 26
Informations pratiques	Page 29



COMMUNIQUE DE PRESSE

LE GRAND EST ADOPTE LA SIA'TTITUDE

Le SIA fête son grand retour du 25 février au 5 mars 2023 avec cette 59^{ème} édition placée, pour la Région Grand Est, sous le signe de l'innovation au service d'une alimentation durable.

A cette occasion, la Région et la Chambre d'agriculture mettront en lumière tous les talents issus de l'agriculture du Grand Est. Elles rappelleront leur soutien sans faille aux agriculteurs, producteurs et viticulteurs, et présenteront les dispositifs engagés pour la performance et la qualité de leurs productions, et pour encourager les transitions agro-écologiques, énergétiques et l'indispensable mutation des modes de production.

Au cœur du hall 3, l'espace Grand Est accueillera plus de cent producteurs qui présenteront leur savoir-faire à travers les spécialités gastronomiques régionales. Les marques et labels du terroir feront chaque jour l'objet d'une mise en avant spécifique.

Dans le hall 1, la race Vosgienne sera mise à l'honneur.

« C'est un réel plaisir et une grande fierté pour la Région Grand Est de participer au Salon International de l'Agriculture. Comme chaque année, ce rendez-vous est un incontournable autour duquel l'ensemble de la profession est réunie - éleveurs, producteurs, acteurs de la filière alimentaire — pour partager la richesse de nos terres, de nos métiers, de nos productions. Attaché à nos terroirs et notre territoire, c'est tout naturellement que je serai présent auprès de nos professionnels et à leur écoute pour témoigner de notre plein engagement et de notre volonté de toujours plus les accompagner dans leur quotidien et leurs projets d'avenir. Je tiens à les rassurer : la Région Grand Est sera toujours de la partie. », souligne **Franck Leroy**, Président de la Région Grand Est.

« L'agriculture en Grand Est doit être au rendez-vous des enjeux de souveraineté alimentaire malgré le réchauffement climatique, tout en répondant à la durabilité environnementale indispensable. Accompagner les transitions de nos 50 000 exploitations vers des systèmes résilients, c'est notre exigence au sein des chambres d'agriculture, que nous partageons avec le Conseil Régional du Grand Est.

La compétitivité des systèmes d'exploitation doit être renforcée pour pérenniser l'installation et le renouvellement des générations, mais aussi pour assumer l'ensemble des missions écosystémiques de l'agriculture. », s'est exprimé **Maximin Charpentier**, Président de la Chambre d'Agriculture Grand Est.

Le Grand Est vers une alimentation durable

CREER PLUS DE VALEUR DANS LES TERRITOIRES

Fort de ses 29 370 exploitations agricoles, de ses 22 000 vignerons et de ses 3 millions d'hectares de superficies agricoles utilisées (SAU) ¹, le Grand Est occupe une place majeure au sein de l'agriculture française.

Les enjeux actuels pour le monde agricole sont complexes : nourrir la population, fournir des services environnementaux (épuration des eaux, atténuation climatique, sobriété énergétique, etc.), de l'énergie et des matériaux, assurer la pérennité des paysages et de la biodiversité, répondre aux attentes de la population en matière de qualité sanitaire et environnementale, réduire ses émissions tout en assurant des conditions économiques satisfaisantes aux agriculteurs et améliorer l'attractivité de ce métier afin d'assurer le renouvellement des générations.

Les Chambres d'agriculture, acteurs majeurs en Grand Est, s'impliquent pour permettre aux agriculteurs de créer plus de valeur dans les territoires. L'objectif est de soutenir les filières alimentaires ou non-alimentaires durables, de promouvoir l'émergence de nouveaux projets pour créer des stratégies de développement et une valorisation partagée entre tous les acteurs. Ce développement passe par l'innovation et l'accompagnement des transitions agricoles pour construire une agriculture résiliente et multiperformante à travers :

- **Une exigence accentuée pour une alimentation de qualité.**
- **Des enjeux économiques :**
 - Les **revenus des agriculteurs** méritent d'être sécurisés et améliorés.
 - La **compétitivité des entreprises et filières** reste un des fondements de la santé économique du secteur.
- **Une nécessité de reconquérir une souveraineté alimentaire et une sécurité énergétique.**
- **Des exigences environnementales fortes.**
- **Une urgence de massification :** le défi de demain est d'encourager des dynamiques de **massification des alternatives et des solutions** à destination de tous les agriculteurs et des filières agricoles.

VERS UNE ALIMENTATION DURABLE

La Région Grand Est et le réseau des Chambres d'agriculture ont une ambition stratégique commune et partagée : **faciliter l'accélération des transitions agricoles du Grand Est afin d'en faire un territoire d'excellence de l'agriculture durable.**



Le développement des circuits courts et de l'agritourisme, l'accompagnement de la diversification des productions pour produire et consommer local, l'accompagnement de l'agriculture biologique et la transformation des produits alimentaires, la valorisation des produits de qualité sont autant de défis à relever pour se diriger vers une alimentation maîtrisée, durable et en phase avec les attentes de nos concitoyens.

Bienvenue à la Ferme est par exemple le premier réseau de producteurs en circuits courts et agritourisme de France. Cette marque nationale permet de promouvoir les actions et produits des adhérents lors du Salon de l'Agriculture.

Les chiffres clés des filières agricoles en Grand Est

Les filières d'excellence du Grand Est :

(% de la production nationale)

1^{er} rang

Colza 21%
Céréales (sauf riz) 15%
Orge 23%
Pois protéagineux 20%
Luzerne déshydratée 73%
Chanvre 53%
Lentille 18%
Houblon 83 %
Chou à choucroute 82,2%

2^{ème} rang

Betteraves industrielles 24%
Pommes de terre 11%
Blé tendre 15%
Tabac 34%
Concombre 13,1%
Céleris raves 23%

3^{ème} rang

Oignons 13%
Asperges 12%
Oléagineux 14,6%
Protéagineux 14%

Le Grand Est est passé de la 5^{ème} à la 2^{ème} place pour le nombre de ruches destinées à fabriquer du miel, et de la 7^{ème} à la 5^{ème} place en effectif de poules pondeuses d'oeufs de consommation. Il reste à la 5^{ème} place en effectifs de brebis viande et vaches laitières.

Les chiffres clés de l'agriculture :

EXPLOITATIONS AGRICOLES

28 695 exploitations

9,6% des exploitations agricoles françaises

37% à dominante élevage

26% en viticulture

34% à dominante grandes cultures

ÉTABLISSEMENTS AGRO-ALIMENTAIRES

1 214 établissements employeurs

38 126 emplois

37 743 salariés

13% du chiffre d'affaires manufacturier régional

10 % des établissements agro-alimentaires français

40,4% en transformation de boissons

7,5% en transformation de viandes

SURFACE OCCUPÉE PAR L'AGRICULTURE ET L'AGRO-ALIMENTAIRE

52% du territoire, soit **3 017 200 ha** dont :

73% de terres arables

25% de prairies

2% de vignes

FLUX INTERNATIONAUX

5,5 milliards d'euros d'excédent commercial extérieur

18% des exportations du Grand Est

11,1 milliards d'euros en 2019, sans compter les produits dérivés (biomasse, cosmétiques, etc.).

Les chiffres clés de la filière Vin :

LA PRODUCTION

3,8 millions d'hectolitres produits dans le Grand Est en 2022

34,7 % de la valeur de la production de la branche agriculture (hors subventions)

Près de **20 000** vigneron·nes : **16 200** en Champagne-Ardenne et **3 500** en Alsace, 41 en Lorraine

1/3 des exploitants agricoles

45 000 emplois directs et 140 000 saisonniers

50 012 ha de vignes : **34 200 ha** en Champagne, **15 600** en Alsace et **212 ha** en Lorraine

11,1% du vignoble français en AOC

LA TRANSFORMATION

11 AOC / AOP : Vin d'Alsace, Crémant d'Alsace, Alsace Grands Crus, Marc d'Alsace, Gewurztraminer, Côtes de Toul, Moselle, Champagne, Rosé des Riceys et Côteaux Champenois.

97 % de vins blancs classés en AOP : **Champagne et vins d'Alsace**

91% de la récolte de vin commercialisée sous signes officiels de qualité

456 millions de bouteilles commercialisées avec une mise en bouteille exclusive sur les territoires Champagne et Alsace pour les AOP concernées

45% des vins français effervescents revendiqués en AOP

11 AOP/IG eaux de vie

Les chiffres clés de la filière forêt-bois Grand Est :

LA PRODUCTION

Un taux de boisement moyen de **33 %** inégal selon les départements qui sont plus ou moins boisés : **51 % dans les Vosges, 19 % dans la Marne**

1^{ère} région en récolte de bois d'œuvre de hêtre (Le bois d'œuvre est constitué de grumes destinées au sciage, déroulage, tranchage et autres usages "nobles" du bois. Il est tiré de la partie la plus grosse et la mieux conformée de l'arbre. Il sert donc à toutes utilisations hormis le bois de chauffage).

1,9 million d'hectares de forêt de production (12 % du niveau national — 4^{ème} région française)

Massifs forestiers majeurs : massif Vosgien, massif d'Ardenne et massif d'Argonne

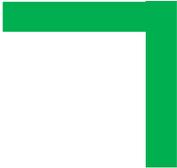
Certification forestière PEFC en Grand Est : **55 %** de la surface forestière (34 % au national), **360 entreprises** certifiées PEFC (1^{ère} région de France certifiée PEFC)

908 entreprises de travaux forestiers (travaux sylvicoles manuels ou mécanisés, exploitation forestière)

2^{ème} région en récolte totale de bois

7,5 millions de m³ de grumes dont **43 %** de bois d'œuvre — Un accroissement naturel de la forêt de **13,3 millions de m³/an**

Une surface en forêt privée de **794 000 ha** (44 % dans le Grand Est contre 72 % en moyenne en France) — **56 %** de forêts publiques



LA TRANSFORMATION

Les principaux débouchés du bois : scieries et productions de sciages, constructions bois (43 %), industrie lourde (29 %), bois énergie (28 %), chimie verte.

1300 établissements en sciage et travail du bois.

Plus de 300 entreprises dans l'industrie du sciage : **15 % des scieries françaises** et 18 % de la production française

1,4 million de m³ en sciage toutes essences confondues — **3^{ème} région française productrice de sciages**

Quelques grandes entreprises de 1^{ère} transformation et de valorisation du bois : Siat Braun, Klenk, Unilin, EGGER

Total des secteurs de la filière forêt-bois : 13 672 établissements - 44 674 salariés (42 % en Lorraine, 36 % en Alsace et 22 % en Champagne-Ardenne) - 10,2 % des effectifs de la filière bois en France — 11 milliards d'euros de Chiffre d'Affaires

Les chiffres clés de la Bioéconomie

113 500 salariés soit 8 % des salariés du Grand Est.

3^{ème} région en nombre d'actifs après les Régions Aquitaine et Auvergne-Rhône-Alpes

Emploi salarié en croissance de 7,4 % entre 2016 et 2019

Le Grand Est au SIA 2023 en chiffres

Plus de 100 producteurs 1 255 m² de superficie totale dont 238 m² de restauration

Le Grand Est dans le Hall 3 — Allée B — Stand n°168 : 25 îlots d'une superficie totale de 1 255 m²

- ✓ Un **stand prestige de 150 m²**, dédié aux animations et dégustations :
 - un **espace de présentation des entreprises innovantes** dans le secteur agricole et alimentaire (accueil de start-ups)
 - un **espace de dégustations culinaires** avec la participation des producteurs, de lycées hôteliers et de chefs renommés (cook-show),
 - un espace VIP et d'accueil,
 - un **mur d'images** de 4,5 m sur 2,5 m pour découvrir les beautés du tourisme et de la gastronomie
 - un **espace forum** ouvert pour les animations et temps forts tout au long du salon
- ✓ Le village de près de 870 m² avec plus de 100 producteurs : **52 stands** de boutiques du terroir, des marques départementales et régionales représentées (groupements de producteurs)
- ✓ Un nouvel espace culinaire de restauration et de valorisation des produits ardennais de 36 m² (Aux Saveurs d'Ardennes par Didier Villemin)
- ✓ Un restaurant présentant les produits et la gastronomie régionale (152 m² et une mezzanine de 50 m²) : un restaurant aux trois saveurs du Grand Est, Les Saveurs du Grand Est

CONCOURS GENERAL AGRICOLE

Les meilleurs produits à la loupe

Les produits du Grand Est défendront la qualité et le savoir-faire de notre terroir lors de différentes épreuves du Concours Général Agricole.

Concours Général Agricole « produits » :

105 candidats pour 373 produits :

- Champagne 55 échantillons présentés par 22 candidats
- Lorraine : 123 échantillons par 46 candidats
- Alsace : autres produits : 107 échantillons / 32 candidats
- Eaux de vie Alsace : 88 échantillons à Paris avec 5 candidats

Concours Général Agricole vins :

- Champagne 288 échantillons présentés par 101 candidats
- Lorraine : 54 échantillons par 15 candidats
- Alsace : 564 échantillons / 23 candidats

Concours Général Agricole Animaux : 128 éleveurs présentant 196 animaux.

Palmarès des concours à retrouver sur www.concours-general-agricole.fr



ANIMATIONS ET TEMPS FORTS

Les temps forts sur l'espace Grand Est

La Région Grand Est et ses partenaires, le réseau des Chambres d'Agriculture du Grand Est, valoriseront tout au long du salon les atouts et les talents des territoires. De nombreuses animations seront prévues sur différents stands.



Les Chambres d'agriculture et la Région Grand Est mettent en lumière les producteurs et les agriculteurs qui innovent au quotidien, conscients de leur capacité à transformer la consommation et de l'impact environnemental pour favoriser le manger local.

Les forces de l'agriculture du Grand Est, les innovations alimentaires et les produits emblématiques seront mis à l'honneur avec :

- un pôle gastronomique accueillant des ateliers culinaires avec des chefs de la région
- un espace de présentation d'entrepreneurs et de producteurs innovants (espace start-ups)
- un forum ouvert pour accueillir les animations et les débats sur l'agriculture de demain

Planning des journées

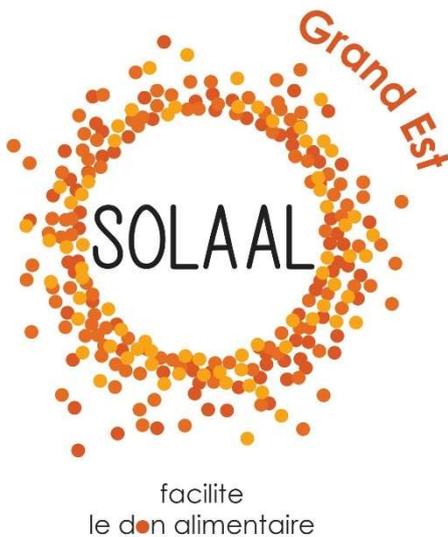
Journée	Samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	25/02	26/02	27/02	28/02	01/03	02/03	03/03	04/03	05/03
	Alsace	Alsace	Moselle / Marne	Région Grand Est / Meuse	Vosges / Haute-Marne	Ardennes	Meurthe et Moselle	Alsace	Alsace

Programme des petits-déjeuners de l'agriculture

Nouveauté : cette année, sur l'espace prestige Grand Est, sur l'espace forum plus ouvert et propice aux échanges, seront organisées des rencontres professionnelles de l'agriculture régionale et des mini-conférences sous forme de petits-déjeuners de l'agriculture **de 9h30 à 10h30 tous les jours de semaine**.

Les quatre thèmes déclinés sont :

- Lundi 27 février : Adaptation au changement climatique avec notamment un focus Carbone
- Mardi 28 février : Solidarité agricole et dons alimentaires avec l'association SOLAAL Grand Est
- Mercredi 1^{er} mars : Circuits courts et énergie
- Jeudi 2 mars : Elevage et autonomie protéique
- Vendredi 3 mars : Agir sur l'attractivité des métiers pour assurer le renouvellement des générations



Et si vous valorisiez vos invendus avec SOLAAL Grand Est ?

SOLAAL est une association reconnue d'intérêt général qui facilite l'organisation des dons de la filière agroalimentaire et agricole, au profit des associations d'aide alimentaire. Créée en 2021, l'antenne SOLAAL Grand Est a organisé le don de 368 tonnes de produits, soit l'équivalent de 736 000 repas. Ces dons sont issus de produits écartés de la commercialisation (surproduction, écart de tri, refus de palette, DLC courte), et permettent d'améliorer l'accessibilité alimentaire de nos concitoyens les plus démunis, tout en participant à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Contact : SOLAAL Grand Est, Amandine PASQUIER, 06 87 21 51 33, grandest@solaal.org

Site internet : solaal.org

Webapp : dons.solaal.org



La gastronomie alsacienne à l'honneur durant les deux week-ends

1^{er} week-end : samedi 25 et dimanche 26 février :

Durant ces deux jours, l'Alsace accueillera le chef Jean-Christophe Karleskind pour sublimer les produits du terroir et faire découvrir au public tout son savoir-faire.



JEAN-CHRISTOPHE KARLESKIND

- Maître Cuisinier de France
- Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires EXPOGAST 1998
- Médaille d'Or aux Olympiades des Cuisiniers IKA 2000
- Médaille d'Or au salon mondial IGEHO 1999

Il souhaite donner du sens à la pratique de son métier, en étant plus proche de ceux qui partagent son goût des belles et bonnes choses : en 2004, il s'installe comme chef de cuisine à domicile et crée son Atelier culinaire. En février 2018, Jean-Christophe Karleskind devient président de la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de la Bouche d'Alsace. Depuis 35 ans, cette association promeut ces métiers et les valeurs de fraternité, d'amitié et de partage s'expriment ainsi naturellement autour d'actions réalisées au profit d'œuvres caritatives. Depuis 1982, le trophée Henri Huck, créé et organisé par la Fraternelle, récompense des chefs confirmés aussi bien que des commis. On dit de ce concours qu'il est « l'antichambre du concours de Meilleur Ouvrier de France et même du Bocuse d'Or ».

Le chef proposera plusieurs recettes en démonstration culinaire, dont :

- Une petite ballottine de poulet jaune au lard et ses spaetzles au beurre - chapelure de bretzels,
- Des dés de saumon à la crème raifort sur salade de lentilles - chips de bretzels et dégustation de raifort, du magret de canard saucé au foie gras et purée de céleri - chips de baerewecke,
- L'authentique « Dampfnudle » et compote de pomme/poire ou fruits au sirop - chips de pain d'épices.



LE CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE (CIVA)

Il sera le partenaire des journées Alsace ainsi que de l'inauguration de la journée Grand Est et mettra à disposition ses grands vins d'Alsace pour l'espace prestige Grand Est.

Catherine Agelasto, Maître sommelier, réalisera des animations

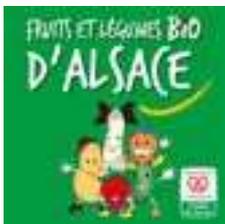
dégustations ainsi que l'accord mets/vins des menus alsaciens proposés par les Chefs. Catherine Agelasto organise des ateliers œnologiques, des visites de vignobles, des « team building », donne des cours de dégustations, intervient directement sur le lieu de l'événement, en France et à l'étranger, majoritairement pour des grandes entreprises. Par son approche originale de la dégustation, elle donne les bases de l'analyse sensorielle : l'aspect visuel, olfactif et gustatif du vin. Puis elle demande de tout oublier et d'entrer dans un monde d'émotions, de vibrations.





DU FOLKLORE

La réputation de l'Alsace à travers ses spécialités culinaires, ses vins ou ses marchés de Noël n'est plus à faire, mais il ne faut pas en oublier pour autant les traditions artistiques. C'est pourquoi, durant ces deux jours et au travers des allées, le public pourra apprécier la danse traditionnelle Alsacienne du groupe folklorique **Gap de Berstett**, fleuron de la danse alsacienne. Créé en 1938, le groupe s'est donné pour mission de faire vivre les traditions à travers danses, chants, costumes, de les représenter en Alsace, en France et dans le monde ainsi que de les transmettre en formant les jeunes générations. Les danses présentées actuellement restent ancrées dans la tradition et tiennent compte des exigences de la scène. Ils présenteront certaines danses anciennes, mais c'est grâce aux danses virevoltantes du XIX^{ème} siècle, danses des conscrits et de messti, qu'ils tâcheront d'éblouir le public. Accompagné régulièrement par l'accordéon, le groupe a la chance de pouvoir se produire avec des musiciens mariant avec virtuosité le violon et la contrebasse à l'accordéon.



LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES D'ALSACE (IFLA)

Le logo « fruits et légumes d'Alsace » créé en 2005 dispose d'une forte notoriété envers le consommateur dans tous les circuits de distribution. Une déclinaison en production biologique a vu le jour en 2011.

L'interprofession regroupe à ce jour près de 90 % de la production de fruits et légumes de son territoire.

L'IFLA (Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace) créée en 2003 est la seule structure française à rassembler l'ensemble des représentants des filières fruitières et légumières.

Leurs missions : défendre et promouvoir la consommation des Fruits et Légumes d'Alsace, structurer la filière Fruits et Légumes, prévenir et soutenir le marché en période de crise, soutenir les productions de qualité, informer tous les publics des bienfaits d'une alimentation variée et équilibrée.

Retrouvez les conseillers de la filière sur les deux jours pour vous présenter l'ensemble de leurs actions et déguster les fruits et légumes d'Alsace.

ESPACE START UP

De la serre à l'assiette, cultivez facilement vos fruits et légumes chez vous.

Matthieu Urban et Mickaël Gandeki, fondateurs de Myfood, start-up installée à Molsheim, seront présents le samedi 25 février sur le prestige Grand Est pour faire découvrir leur serre innovante clé-en-main pour cultiver toute l'année et découvrir l'autonomie alimentaire. My food propose une serre de jardin innovante pour permettre à chacun de se reconnecter avec son alimentation. Conçues pour faire pousser des fruits et légumes sur des espaces limités, elles combinent différents techniques. Plus d'informations sur : <https://myfood.eu/fr/> et la page Facebook : Myfood - Se Reconnecter à son Alimentation.



La Moselle le lundi 27 février matin

La Chambre d'agriculture de la Moselle et le Département de la Moselle ont à nouveau répondu présent pour l'édition 2023 du Salon International de l'Agriculture (SIA).

Cette année, un stand de 100 m² permettra de mettre en valeur les produits agréés « Qualité MOSL » et la destination touristique Moselle. **Au programme** : des animations et des dégustations proposées par les agriculteurs et artisans mosellans agréés. Afin de varier les plaisirs et faire connaître un grand nombre de productions locales, une multitude de filières seront présentes, telles que la viticulture, les brasseries, les producteurs de jus de fruits, les apiculteurs, les paysans glaciers, les charcutiers et les producteurs de biscuits sucrés et salés.

La thématique de cette année : *Bienvenue en Moselle !*

Dans l'espace tourisme régnera une ambiance conviviale aux couleurs de l'été avec l'installation de transats. Les paysages mosellans seront mis à l'honneur grâce à un immense mirabellier et à une cabane en bois rappelant les gîtes et logements insolites (du Parc de Sainte-Croix, de Center Parc et du Ranch des bisons...). Une équipe dédiée accompagnera les visiteurs pour leur faire découvrir les lieux touristiques et idées de séjour tout en leur proposant de se faire photographier dans des décors typiquement mosellans afin de repartir avec de beaux souvenirs. Les vins de Moselle AOC seront également de la partie avec un espace dédié et des dégustations seront prévues régulièrement.

Les producteurs et l'association « Les conserves de Perrette » accueilleront le public dans une véritable cuisine « Made in Moselle » afin de faire déguster leurs produits. En effet, cette cuisine est mise en place par l'entreprise Cuisines Grandidier, installée à Remilly et agréée « Qualité MOSL ». Des glaces seront proposées mais également des boissons grâce à une fontaine à jus et à une tireuse à bière. Les mets proposés seront très variés : pâtés lorrains, quiches lorraines, fuseaux lorrains, liqueurs de Mirabelle, eaux de vie, vins et confitures...

JOURNEE DE LA MOSELLE

La journée consacrée à la Moselle aura lieu le **lundi 27 février 2023**. A cette occasion sera signée **une convention entre le Département de la Moselle et l'UMIH** (Union des Métiers de l'Industrie de l'Hôtellerie de Moselle) concernant notamment les collaborations possibles sur l'attractivité des jeunes talents.

INTERVENTIONS ET ANIMATIONS SUR L'ESPACE PRESTIGE :

- Pour l'animation de ce jour, Moselle Attractivité a convié l'un des plus grands pâtisseries français, formé en Moselle, Monsieur **Nicolas Paciello**. Il organisera un Cook show pour mettre à l'honneur le savoir-faire et les produits mosellans.
- Dans le but de soutenir l'innovation au sein de l'agriculture une start-up mosellane « Les jardins Totem » sera présente afin de présenter son concept novateur en terme de production de jeunes pousses, aliments sains et nutritifs.



Événement Marne le lundi 27 février après-midi

« Agriculture, cœur de nos territoires », tel sera le fil conducteur de l'événement Marne, organisé par la Chambre d'agriculture de la Marne, au Salon International de l'Agriculture 2023, le lundi 27 février après-midi.

AGRICULTURE
CŒUR de nos
territoires

L'Agriculture marnaise, c'est 68% de la superficie départementale, plus de 7800 exploitations professionnelles et près de 66000 hommes et femmes qui travaillent dans le secteur. A elle seule, la viticulture représente 6 milliards de chiffres d'affaires sur l'AOC Champagne. Côté grandes cultures, le département est le premier producteur de céréales, betterave, luzerne, escourgeon. 500 élevages professionnels, toutes filières confondues, complètent ce portrait non exhaustif.

Pour Hervé SANCHEZ, Président de la Chambre d'agriculture de la Marne, « L'Agriculture marnaise, c'est une diversité de productions, des hommes et des femmes au savoir-faire reconnu, une force incontestable pour notre territoire. Elle en est l'essence même. C'est pour cette raison que nous avons souhaité être au rendez-vous du Salon de l'Agriculture 2023, au travers de la bannière *Agriculture, cœur de nos territoires* ».

« Agriculture, cœur de nos territoires », une dynamique collective

Cette démarche, coordonnée par la Chambre d'agriculture de la Marne, est initiée par le collectif de l'Agriculture rassemblant les principales organisations agricoles marnaises* (Chambres d'agriculture, Syndicats, Coopératives, Représentant du machinisme...). Elle a vu le jour en 2022 lors de la Foire de Châlons-en-Champagne (51). Réunissant 11 partenaires* lors de cette première édition, une communication commune a été mise en place sous la bannière *Agriculture, cœur de nos territoires* au travers d'une identité visuelle, d'un parcours visiteurs ou encore d'une signalétique.

Comme l'explique Hervé SANCHEZ, « *Agriculture, cœur de nos territoires*, c'est une initiative commune qui symbolise la dynamique agricole et viticole de notre territoire, la diversité de ses acteurs, de ses filières. Nous sommes fiers du travail mené au quotidien par nos exploitants et salariés. Fiers des actions engagées par les agriculteurs, les viticulteurs mais aussi l'ensemble des acteurs de territoire pour accompagner les transitions, qu'elles soient sociétales, climatiques, énergétiques ou encore environnementales. A titre d'exemple, la Marne est le 2^{ème} département certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) en France avec plus de 2600 exploitations. Quoi de mieux qu'une dynamique collective pour montrer la place de l'Agriculture tant dans le quotidien des citoyens que dans son rôle pour faire vivre et façonner le territoire. »

Pour 2023, le collectif de l'Agriculture ambitionne de réunir encore plus de partenaires sous cette bannière, à l'occasion de la 77^{ème} Foire de Châlons, deuxième Foire agricole de France. Chaque année, cette dernière rassemble 250 000 visiteurs, réunit 765 exposants et constitue LE rendez-vous agricole de la rentrée. Son « aura » dépasse les frontières du Grand Est puisqu'elle est membre de l'association des Foires Agricoles Européennes (EURASCO).

A l'image de la Foire de Châlons-en-Champagne, *Agriculture, cœur de nos territoires* est une initiative qui fédère les acteurs d'un territoire et promeut avec passion l'image de l'agriculture et de la viticulture, sous toutes ses facettes et toutes ses couleurs.

Programme de l'évènement Marne

- **13h45 - Rencontre avec les producteurs marnais** avec la délégation menée par Hervé SANCHEZ, Président de la Chambre d'agriculture de la Marne. Vignerons, brasseurs, apiculteur, ils seront 7 à promouvoir le savoir-faire marnais.
- **14h45 — Conférence de presse *Agriculture, cœur de nos territoires*** avec Hervé SANCHEZ, Président de la Chambre d'agriculture de la Marne et Bruno FORGET, Commissaire Général de la Foire de Châlons - Président de la SAS UCIA Expos, et en présence des partenaires de la démarche. Suivie d'un moment de convivialité.
- **Animations tout au long de l'après-midi :**
 - **DECOUVERTE « Le moelleux champenois »**: spécialité pâtissière artisanale 100% fait maison, composée de marc de Champagne et de biscuits roses, c'est un produit typiquement marnais proposé par 37 boulangeries du département.
 - **ZOOM sur la Foire de Châlons-en-Champagne**: rendez-vous incontournable de la rentrée économique, politique, sociale et commerciale, la Foire de Châlons-en-Champagne est bien ancrée dans son territoire, entre grandes cultures et un vignoble d'excellence. Fière de ses racines, elle fait le pari de l'avenir, en proposant d'en décoder les enjeux.
 - **MyEasy Farm, l'Agriculture de Précision facile et connectée** : MyEasyFarm accompagne l'agriculteur au quotidien, afin de prendre les bonnes décisions et d'être plus efficace pour optimiser compétitivité et rentabilité, tout en préservant l'environnement.

*Partenaires 2022 : Cérésia, Chambre d'agriculture du Grand Est, Chambre d'agriculture de la Marne, Crédit Agricole du Nord Est, Cristal Union, Désialis, FDSEA de la Marne, Luzerne de France, SGV, Ravillon, Vivescia



L'agriculture meusienne à Paris

Temps fort dédié à la Meuse #Mardi 28 fevrier

Animations, jeux, dégustations autour de l'excellence meusienne sur le stand
Grand Est HALL 3 — Allée B — Stand 168

■ INVITATION À DÉGUSTER DES PRODUITS BIO :

LA FERME DES FORGES, membre du réseau de fermiers Bio « Invitation à la ferme » et adhérent au réseau *Bienvenue à la ferme* située à Abainville près de Nancy dans la Meuse, proposera des activités et dégustations autour de leurs produits laitiers, à la découverte des différents saveurs existantes. Christelle et Vincent BONTANT transforment le lait de leurs vaches sur leur ferme Bio depuis mars 2019. Ils commercialisent des yaourts, fromage blanc et desserts fermiers sous la marque Invitation à la Ferme en circuit court, en magasins et en restauration collective.

Contacts : La Ferme des Forges — 31 rue de bar — 55130 Abainville — 06 30 62 10 83
<https://www.fermedesforges.fr/>



■ LE CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS EUROPEEN LOUIS PRIOUX DE BAR-LE-DUC

Le CFA européen LOUIS PRIOUX, situé à Bar le Duc, avec sa cheffe et ses apprenants élaboreront des recettes sublimant les produits du terroir meusien, qu'ils mettront à la dégustation sur le marché parisien pour la plus grande joie de nos papilles !



Depuis 50 ans, cet établissement forme en alternance (apprentissage et formation continue). Le CFA européen Louis Prioux est spécialisé dans les métiers de service : automobile, coiffure, commerce et vente, métiers de bouche et l'hôtellerie — restauration.

Pas loin de 600 apprenants dont une quarantaine de jeunes européens sont actuellement inscrits au CFA du CAP au BTS.

Filière art de la cuisine : une centaine de jeunes suivent la filière art de la cuisine, orchestrée de main de maître par deux chefs Mme Jacquinot-Robin et M. Jaworski mais également avec Mme Di Nigro qui s'occupe de la partie hôtellerie-restauration. Mmes Jacquinot-Robin et Di Nigro sont depuis plus de 13 ans professeures de cuisine et de salle sur les niveaux allant du CAP au BTS.



La Cheffe Caroline Jacquinot-Robin sera accompagnée de sa collègue de salle Mme Di Nigro pour servir et promouvoir les produits meusiens aux visiteurs du salon. Elles seront secondées de 4 apprentis cuisiniers en BP 1^{ère} année, et de 3 apprentis serveurs en BP 1^{ère} année :

® Bakonyi Jozsef Gergely ® Desbuisson Sullivan ® Hoang Cuu Long ® Psaume Louis ® Cappelli Stanislas

® Najjar Ryan ® Pettelat Lou

Pour le Salon de l'Agriculture, la cheffe et ses apprentis proposeront à la démonstration et à la dégustation :

- Tartelette de choucroute et viande fumée, sauce au Brie de Meaux
- Gelée de lentilles au saumon fumé sur galette de pomme de terre, crème de raifort
- Cheese cake à la mirabelle
- Madeleine garnie aux pommes caramélisées

Contact : CFA Européen Louis Prioux - 4 rue Antoine Durenne — Parc Bradfer
CS 50259 - 55006 BAR LE DUC cedex - 03 29 79 47 13

<https://www.cfa-europeen-louis-prioux.fr>

<https://www.facebook.com/CFAEuropeenLouisPrioux>



LA SAVONNIERE DU MOULIN — HALL 6 - Des soins d'exception de LAIT BIO d'Ânesse ! La Savonnière du Moulin est présente chaque année au Salon de l'Agriculture, **dans le hall des équins. C'est sa dixième participation !**

Contact : La Savonnière Du Moulin - Moulin de chantri'âne
55140 St GERMAIN SUR MEUSE - 03.29.89.82.60

<https://la-savonniere-du-moulin.com>



LA FERME DES P'TISANES — HALL 2, allée E, stand 004 — En agriculture biologique, la ferme des p'tisanes propose des infusions et des potions (liqueurs) produites à partir de plantes cultivées dans le respect des pratiques naturelles. Membre du réseau *Bienvenue à la ferme*, une animation autour des senteurs prendra place sur le stand « Pistache ».

Contact : FERME DES P'TISANES - 5, Chemin du Paquis - 55190 MENIL-LA-HORGNE - Tél: 06.81.26.32.39.

<https://www.lesptisanes.com/>

LES TEMPS FORTS DE LA JOURNEE MEUSIENNE

Une délégation meusienne, menée par Jean-Luc PELLETIER, Président de la Chambre d'agriculture de la Meuse et Jérôme DUMONT, Président du Conseil départemental de la Meuse, ira ce mardi 28 février, à la rencontre des producteurs et des éleveurs afin de saluer la présence meusienne au salon.

- **10h00-11h30:** A la rencontre des éleveurs (Hall1- Hall2 - Hall6) et des producteurs présents au Salon.
- **14h00 :** Rassemblement sur le stand prestige de la Région Grand Est (hall3 — allée B - stand168) — Prises de parole des Présidents de la Chambre d'agriculture et du Conseil départemental — Verre de l'amitié autour des produits meusiens
- **10h00 — 11h30 - 14h00 — 16h00 :** Animations culinaires et dégustations, avec le Centre de Formation des Apprentis européen Louis Prioux de Bar le Duc
- **De 10h00 à 17h00 :** Animations avec LA FERME DES FORGES, Ferme du réseau Bienvenue à la ferme, sur l'espace start-up

En 2023, l'élevage meusien sera représenté en bovin en race Prim'holstein, en ovin en race Bleu du Maine, en équin en race ardennais, en canin en plusieurs races et en lapin en race Fauve de Bourgogne

L'Agriculture en Meuse



55%
DU TERRITOIRE
EST COMPOSÉ DE
SURFACES AGRICOLES
343 000 HECTARES DONT
20 600 HECTARES ENGAGÉS
EN BIO

LES SOLS BOISÉS
COUVRENT **38%**
DU TERRITOIRE

LES PRAIRIES COUVRENT
14% DU
DÉPARTEMENT

LES GRANDES
CULTURES (CÉRÉALES,
OLÉAGINEUX, PROTÉAGINEUX...)
REPRÉSENTENT UN PEU PLUS

DE **57%** DE LA
SUPERFICIE AGRICOLE
UTILISÉE

1 MIRABELLE FRANÇAISE
SUR 4 EST MEUSIENNE!

1^{ER} DÉPARTEMENT DU
GRAND EST EN PRODUCTION
DE CERISES
2^{ÈME} EN MIRABELLE

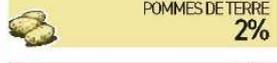
CHEPTEL BOVIN



203 000 ANIMAUX

DONT **42 000** VACHES
LAITIÈRES

NOS PRODUCTIONS



2^{ÈME}
DÉPARTEMENT DU GRAND EST
EN PRODUCTION
LAIITIÈRE AVEC
362 MILLIONS DE LITRES
DE LAIT COLLECTÉS

EMPLOI

LA MEUSE COMPTE

1 951

EXPLOITATIONS
AGRICOLES

DONT **247** ENGAGÉES
EN BIO

8 758 PERSONNES
TRAVAILLENT POUR
L'AGRICULTURE,
L'AGROALIMENTAIRE
ET LA FORÊT

31% SONT EXPLOITANTS SOIT
2 760 PERSONNES

LES FEMMES
REPRÉSENTENT **21%**
DES EXPLOITANTS
AGRICOLES

1 110 POSTES AU
SEIN DE LA FILIÈRE
BOIS - FORÊT

15% DE L'EMPLOI
TOTAL DU
DÉPARTEMENT



03 29 83 30 30

meuse.chambre-agriculture.fr



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
MEUSE

Mercredi 1^{er} mars : les Vosges

À partir de 10h30, la journée sera rythmée par de nombreuses animations :



- Mise en avant de producteurs et éleveurs avec passage de la délégation vosgienne ;

- Des animations culinaires, à partir des steaks hachés d'**Adequat Vosges**, et les produits présents au Salon, qui seront revisités par Lorraine Pierrat cheffe du domaine Saint—Romary, Frederic Parmentier, traiteur Croustillance et les élèves de la MFR de Saulxures-sur—Moselotte.



- Sur l'espace start-up, Noémie Charpentier de la ferme aquaponique de l'abbaye présentera l'aquaponie



avec une animation pédagogique. Elle développe la production maraîchère via un système aquaponique. Il s'agit de cultiver des végétaux en symbiose avec des poissons. Ces derniers produisent des déjections qui sont transformées naturellement en nutriments par des bactéries. Les plantes consomment ces nutriments pour leur croissance et filtrent alors l'eau des poissons qui leur revient propre. L'eau circule en cycle fermé. Les seules pertes d'eau que l'on peut

observer sont dues à l'eau absorbée par les plantes et à l'évaporation. La ressource « eau » est protégée. Le système est basé sur la vie et exclut intrinsèquement tout emploi de pesticides.

Coup de projecteur sur les métiers du bois

Le campus Terres de l'Aube avec les élèves du **Lycée Forestier de Croigny** intervient sur le stand pour présenter les métiers du bois. Des animations montreront l'usage des essences de bois, la reconnaissance de différentes typologies de végétaux, démonstration d'affûtage pour un usage optimisé,

Intervenants : M. Lucas Blüntzer, enseignant, et 4 élèves de seconde Nature Jardin Paysages Forêts

La Haute-Marne bien représentée

30 producteurs haut-marnais vous attendent afin de vous faire découvrir et déguster leurs produits du terroir.

Découvrez les produits et les savoir-faire haut-marnais ainsi que les nombreuses animations proposées sur le stand Haute-Marne porté par le Département.



Coup de projecteur le 1^{er} mars

#LOGIS♥LOCAL

- **De 14h à 16h45**
« Cook Show » mettant à l'honneur le savoir-faire d'un chef cuisinier amoureux de la Haute-Marne à travers les démonstrations culinaires de Mickaël Gaignon.

Mickaël Gaignon a imaginé des préparations simples. Les gourmandises proposées :

- Escargots en croûte de pâte (escargots de la Ferme aux Escargots)
- Poitrine de porc confite au miel et bière brune (poitrine de Chez l'Pierre, miel du Rucher du Grand jardin et brune de la Brasserie de Vaclair)
- Pois chiche au chorizo, cake à la noisette (pois chiche de la Ferme des Plantes, huile de noisette des Saveurs d'Annalice)

Mickaël Gaignon présentera également les produits qui seront mis en avant pour l'inauguration du stand Haute-Marne à savoir : le miel de sarrasin de l'Abeille haut-marnaise, les lentilles du Domaine des Clairs Chênes, le pastis de la Distillerie Decorse, les faisselles de la Fromagerie Remillet et le rubis de cassis du Domaine des Rubis dans les préparations suivantes :

- Houmous de lentilles, crackers
- Ceviche de truite, crème parfumée au pastis
- Gougères farcies de faisselle au miel
- Pâtes en vinaigrette, copeaux de jambon cru
- Effiloché de veau cuit au rubis de cassis
- Poisson et viande de Haute-Marne

Préparations servies sur le stand Haute-Marne à partir de 17 heures.



- **A 15 h**
Moment d'échanges présentant l'action déployée par le projet Agrilocal52
- **A 16 h**
Moment d'échanges présentant l'action déployée par le projet de La Maison des Fromages de Langres et de Haute-Marne

Jeudi 2 mars : Vivez Ardennes !

Le département des Ardennes compte environ 60 % de terres agricoles. Il s'agit d'une agriculture de plus en plus variée, avec une majorité d'exploitations en polycultures élevage. Les deux tiers des exploitations ont de l'élevage, ce qui fait des Ardennes, le premier département d'élevage bovin du Grand Est.

« L'une de nos ambitions, explique Benoit DAVE, Président de la Chambre d'Agriculture des Ardennes, est la création de valeur ajoutée pour le territoire et cela passe actuellement par la participation à la souveraineté alimentaire et à la souveraineté énergétique du territoire. Nous y travaillons avec les collectivités territoriales. »

Une journée riche en animations !

La Chambre d'agriculture, le département des Ardennes et le GEIE Destination Ardenne unissent leur énergie pour proposer une journée dédiée au territoire et à sa gastronomie lors du Salon International de l'Agriculture.

Rendez-vous le jeudi 2 mars sur le stand PRESTIGE du Grand Est ! Des temps forts, des animations, des dégustations, de quoi savourez Les Ardennes comme si vous y étiez !

A ne pas manquer :

- Des producteurs ardennais feront le déplacement pour valoriser leurs productions et les faire déguster
- Un Chef proposera plusieurs animations et démonstrations culinaires durant la journée, l'occasion de travailler les produits locaux et de les faire déguster !
- La présence exceptionnelle de plusieurs Confréries :
 - o La confrérie de la Cacasse à Cul nu
 - o La confrérie du Jambon sec d'Ardennes
 - o La confrérie de la Galette à Suc'

Zoom sur les confréries

Source : L'ambassade des confréries de l'Ardenne
www.festivaldesconfreries.com

Confrérie de la Cacasse à Cul nu

Sous cet intitulé qui prête à sourire se cache l'un des plats les plus emblématiques des Ardennes, à savoir une fricassée de pommes de terre cuites avec du saindoux, dans une cocotte en fonte, à laquelle on ajoute des oignons, du thym, du laurier et de la farine pour faire un roux.

Elle était dite à cul nu car elle ne comportait pas de viande. Autrement dit, il s'agissait d'un plat du pauvre. Aujourd'hui, la cacasse se prépare avec des tranches de lard et des saucisses et la confrérie a sa propre recette, qui bénéficie du label Ardennes de France, qu'elle propose en bocaux lors des manifestations auxquelles elle participe.

Née en juillet 2001, la confrérie de la cacasse à cul nu est en effet de toutes les fêtes où l'on célèbre la gastronomie. Vêtus de leur cape marron et de leur béret en toile de jute, les confrères ne passent pas inaperçus lors des défilés avec leur énorme cocotte noire posée sur un plateau en bois porté à l'épaule par quatre membres de l'association.

Confrérie de la Galette à Suc'

La confrérie de la galette à suc' s'attache à promouvoir cette spécialité pâtissière ardennaise en participant à de nombreuses manifestations liées à la gastronomie.

De forme ronde, à la surface légèrement dorée et croustillante, la galette à suc' est une recette à base de pâte levée. Les enfants (mais aussi les grands) raffolent des « glauyes », ces petits agglomérats de sucre et de beurre fondu qui parsèment sa surface. Simple à réaliser, elle est servie souvent tiède, sur une volette, avec le café.

Confrérie du Jambon sec d'Ardennes

Très impliquée dans la défense du patrimoine gastronomique ardennais, elle a pour mission de promouvoir le jambon sec des Ardennes françaises qui, contrairement à celui des Ardennes belges, n'est pas fumé. Depuis mars 2015, la noix et le jambon sec d'Ardennes bénéficient d'une indication géographique protégée (IGP) qui garantit son aire géographique de fabrication et sa qualité puisque pas moins de 18 contrôles sont effectués entre la réception du produit brut et sa mise sur le marché, qui n'intervient qu'après douze mois de sèche.

Des temps forts tout au long de la journée

Outre ces animations festives, plusieurs temps forts réuniront élus locaux, représentants du Conseil Départemental, des communautés de communes ou encore du Conseil Régional, et porteront sur plusieurs thématiques :

10h30 — 12h : **Les Ardennes se mobilisent pour l'alimentation durable.** Temps forts dédiés aux actions menées sur le territoire en faveur de l'approvisionnement en produits locaux :

- La légumerie des Ardennes
- L'association Filière des Ardennes
- Les actions au sein des collèges
- La charte ADAGE

13h00 : **Rencontre avec les producteurs ardennais** par la délégation ardennaise menée par Benoit DAVE, Président de la Chambre d'agriculture des Ardennes

14h00 : **Temps dédiés aux Plans Alimentaires Territoriaux dans les Ardennes**

- Présence des communautés de communes et des producteurs locaux

15h30 : **Agriculture 2030 — le plan d'actions du département des Ardennes**

Vendredi 3 mars : Journée Meurthe-et-Moselle

Lors de la journée dédiée à la Meurthe-et-Moselle, des animations proposées par le réseau d'accueil et de produits fermiers Bienvenue à la ferme.



MANGEZ
fermier

Bienvenue à la ferme, avec Les Jadinettes et la Ferme des Prun'elles, sur l'espace start-up

Bienvenue à la ferme est le 1^{er} réseau de produits fermiers et d'accueil à la ferme en France avec plus de 8000 adhérents sur le territoire national. Il est porté par les Chambres d'agriculture. En Meurthe-et-Moselle, une soixantaine de fermes dynamiques ont choisi de promouvoir leur activité et respecter un cahier des charges rigoureux, gage de qualité pour les consommateurs et visiteurs. Ces fermes proposent de l'accueil à la ferme (visites familles & scolaires, anniversaires, médiation par l'animal, vacances à la ferme, chambres et tables d'hôte, stages...) et une large gamme de produits fermiers en circuit court (magasin à la ferme, marché, distributeurs... Le réseau national a récemment ouvert 4 magasins labellisés « Bienvenue à la ferme ». Tout au long de l'année, le réseau propose des animations de saison.

www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest - Facebook : @Bienvenuealaferme54

Les Jadinettes (Mandre-aux-Quatres-Tours)



Du champ à l'assiette, Frédéric, agriculteur sur la ferme Jadinot, appuyé par son épouse Sandrine, a réalisé son rêve en transformant les céréales de la ferme en pâtes sèches artisanales. Ce projet a vu le jour en avril 2021. Dans le point de vente à la ferme, les consommateurs peuvent retrouver une gamme diversifiée de pâtes et de farines. Leurs produits sont également disponibles dans différents points de vente en 54. Sandrine Houin (Les Jadinettes, Earl Jadinot), adhérente du réseau Bienvenue à la ferme Meurthe-et-Moselle, proposera une animation grand public, sous forme de quizz pour remporter des produits de la ferme.

www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/mandres-aux-quatre-tours/ferme/earl-jadinot/629959 - Facebook : @lesjadinettes

La Ferme des PRUN'ELLES (Xammes)



La ferme des PRUN'ELLES est une exploitation familiale de production de mirabelles et de quetsches située à Xammes (54). Léna et Mathieu Mansard, les exploitants sont tombés amoureux d'un verger de mirabelles au cœur des côtes de Meuse. Le nom de l'exploitation a été réfléchi en famille avec leurs 3 filles : « PRUN » pour la mirabelle et « ELLES » pour les filles, et finalement la prunelle est une petite prune qui pourrait être associée à la mirabelle. La boutique de la ferme propose différents produits dérivés des fruits de leur production, tels que des eaux de vie, des jus de fruits, des chutneys, des confitures..., tous fabriqués dans leur atelier de fabrication. Léna Mansard (La ferme des Prun'elles), proposera des dégustations, ainsi qu'un jeu concours, avec à la clé des produits et des bons d'achat à remporter.

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/xammes/ferme/ferme-des-prun-elles/417072> - Facebook : @lafermedesprunelles

L'AOC Côtes de Toul présente lors de l'inauguration

Nichée entre la Moselle et la Meuse, au cœur de la Lorraine, l'appellation Côtes de Toul possède une histoire bimillénaire. En plein renouveau depuis une quarantaine d'années, ses vins regagnent peu à peu leurs lettres de noblesse et se retrouvent dans de nombreux pays du monde. Le dynamisme des vignerons et la recherche constante de la qualité permettent aujourd'hui de proposer des vins qui ont leur place sur les cartes des tables les plus réputées. Aujourd'hui et depuis la labellisation AOC du vignoble en 1998, l'appellation est en plein renouveau ! On compte près de 125 hectares en production et 25 opérateurs (vignerons, viticulteurs et négociants). L'AOC Côtes de Toul proposera des dégustations ainsi que différentes animations destinées au grand public.



Le Conseil Départemental de Meurthe-et-Moselle, présent sur l'espace forum

Le Département mettra à disposition diverses cartes postales représentatives de l'attractivité de Meurthe-et-Moselle : le Château de Lunéville, la Cité des paysages, et bien d'autres visuels à découvrir. Les visiteurs du Salon seront invités à les remplir, à les poster dans une urne à cette occasion. Le Département se chargera lui-même de l'envoi.



Les madeleines de Liverdun, sur l'espace cook show



Les madeleines de Liverdun proposeront à la dégustation, des madeleines cuites sur place, sur plusieurs moments de la journée.

Intervention de l'EPLEFPA des Sillons de Haute Alsace

Samedi 4 mars, l'établissement présentera des accords mets et vins avec des dégustations de produits locaux transformés par les élèves et la section viticole de l'école de Rouffach.

Intervenants : 2 élèves de BTSA Sciences et technologies des aliments et 2 élèves de BTSA Technico Commercial ou Viticulture Oenologie

2^{ème} week-end : les samedi 4 et dimanche 5 mars

Durant les deux jours, l'Alsace accueillera le chef Loïc Krimm pour sublimer les produits du terroir et faire découvrir au public tout son savoir-faire.

LOÏC KRIMM

Chef à domicile & demeure

La passion de chef Loïc Krimm pour la cuisine est née dès son plus jeune âge aux côtés de son père, lui-même chef de son restaurant. Il a été très vite au contact du métier, du savoir-faire et des saveurs. Après un apprentissage dans un restaurant gastronomique en Alsace, Loïc a travaillé dans différents établissements aux styles culinaires différents (bistronomique, traditionnelle), dans des établissements simples ou étoilés (1 et 2 étoiles). Il a été chef dans un restaurant en Alsace. Très attaché à sa région native pour sa richesse gastronomique (choucroute, baeckeoffe, kouglof),

chef Loïc est aussi ouvert à diverses influences, comme celles de la Méditerranée ou de l'Asie. Chef Loïc aime cuisiner pour des moments conviviaux, de partage, entre amis ou en famille. Il aime particulièrement cuisiner le gibier et les poissons. Il est membre de la Fraternelle des cuisiniers, une association qui réunit des chefs de divers horizons et qui vise à promouvoir le métier à travers diverses manifestations. Enfin, il transmet sa passion au quotidien en donnant des cours à des particuliers.

Comme lors du premier week-end, **Catherine Agelasto, Maître sommelier**, reviendra pour réaliser des animations dégustations ainsi que l'accord mets/vins des menus alsaciens préparés par le Chef.



ENCORE ET TOUJOURS DU FOLKLORE

Le public pourra entrer dans la danse avec le **groupe folklorique du Pays de Hanau de Bouxwiller** qui maintient bien vivantes les traditions populaires de l'Alsace et plus spécifiquement celles du Pays de Hanau, à travers la musique, les danses traditionnelles, les chants, comptines, jeux et anecdotes et les perpétuent. Le groupe participe à longueur d'année à l'animation de veillées, fêtes de village et rencontres folkloriques nationales et internationales. Avec une trentaine de jeunes de 5 & 12 ans, une vingtaine d'adolescents et autant d'adultes, l'avenir est assuré !

ESPACE START UP

Du Kiwaï cultivé à Riespach.

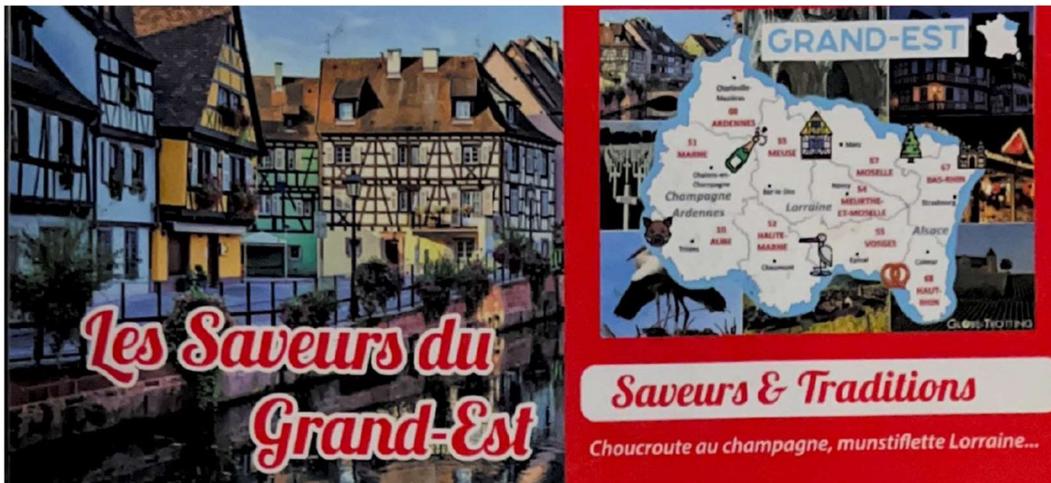
Inédit en Alsace, l'exploitant agricole Jérémie Rederstorff, du « Paradis des fraises » de Riespach (Haut- Rhin), propose du kiwaï à la vente depuis le mois de septembre 2022. Ce mini-kiwi à la chair juteuse et sucrée est très riche en vitamine C et, à la différence de son cousin, il se consomme avec la peau.

Plus d'informations : <http://www.paradis-des-fraises.fr/>

Les restaurants régaler les plus gourmands

Un restaurant aux Saveurs du Grand Est (Hall 3 B 240) plongera les visiteurs dans un cadre chaleureux qui les réglera avec une gastronomie traditionnelle pleine de promesses. Tous les plats proposés ont les parfums de la région Grand Est !

A l'occasion de cette édition, la famille ROOSE proposera son produit phare : la traditionnelle choucroute d'Alsace, présentée sous diverses recettes. Pour régaler les petits et grands, des Munstiflettes, des jarrets, du foie gras à la Bergamote et les fameuses bières Météor ou Brasseurs de Lorraine seront à déguster toute la journée. Toujours dans le traditionnel, le chef a décidé d'innover en proposant de la charcuterie des Ardennes et des poissons de Lorraine. Impossible de repartir sans déguster une part de chaource AOP et munster lorrain AOP, deux fromages sous Appellation d'Origine Protégée ou sans succomber devant la tarte aux mirabelles, aux myrtilles, ou la crème brûlée à la mirabelle.



De plus, cette année, Didier Villemin des Saveurs d'Ardennes proposera une gamme de poelée qui fleurissent bon le terroir des Ardennes. Découvrez ses plats typiques et copieux, ils ne manqueront pas de satisfaire tous les convives !

Charcutier salaisonier de tradition, Didier est ambassadeur du jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes en Indication Géographique Protégée (IGP).

Le boudin de Rethel sera également cuisiné ainsi que la fameuse cacasse à cul nu, plat emblématique et identitaire des Ardennes qui était mijoté longtemps au coin des fourneaux de nos grand-mères.



Des stands collectifs au service des filières et des producteurs

Stand de promotion des filières et entreprises d'Alsace

ASSOCIATION DE PROMOTION ET DÉVELOPPEMENT DES MARQUES ALIMENTAIRES ALSACIENNES (APDMAA)



Créée fin 2021 et issue d'un partenariat entre l'ADIRA Alsace, Alsace Qualité et l'ARIA Alsace, l'association pour la promotion et le développement des marques alimentaires alsaciennes Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produit du Terroir a pour objectif de rapprocher les filières agricoles et agroalimentaires, favoriser l'approvisionnement local des industries agroalimentaires, améliorer la visibilité et la reconnaissance des marques, développer les ventes de produits sous marques SA et SAPT. Sur 42 m², 13 filières et 21 entreprises seront représentées.

VALORISER LES FILIÈRES LOCALES



Afin de valoriser les produits des filières présentes et de mettre en avant la richesse des saveurs alsaciennes, une **épicerie** sera présente sur le stand toute la semaine. Seront proposés à la vente, l'ensemble des produits que les visiteurs pourront déguster, à la fois à travers les animations culinaires réalisées par les Chefs des collèges, mais aussi à travers les animations dégustations et les représentants des filières agricoles et agro-alimentaires venus spécialement présenter les produits. Un gage de qualité et d'engagement de la part des producteurs et un moyen de valoriser les 3 500 références des marques Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produits du terroir.

TREIZE CHEFS DE LA RESTAURATION SCOLAIRES, DE LA COLLECTIVITE EUROPEENNE D'ALSACE



Nadia BOUZABIA du Collège Nathan Katz, Camille MARTIN du Collège française Dolto, Joël COLLET du Collège Félix Eboué, Françoise GHIELMI du Collège Alice Mosnier, Catherine PETER du Collège de la Lague, Laure HAGER, Cheffe de cuisine remplaçante, Jonathan MARTIN du Collège Robert Schuman, Laurence ZUMSTEEG du Collège de Villé, Damien PFELGER du Collège de l'Outre Forêt, Jérémy WERST du Collège Léonard de Vinci, Eric TYSZKOWSKI, Pierre KUNTZ et Pascal NEUVY de la Collectivité européenne d'Alsace se relayeront sur le stand pour sublimer les produits estampillés Savourez l'Alsace, Savourez l'Alsace Produits du Terroir.

Un stand dédié aux producteurs fermiers 54

Nouveauté 2023, la mise en place d'un stand tournant **Bienvenue à la Ferme et Saveurs paysannes**, avec la présence :

- Les Jadinettes à Mandres aux 4 tours, fabricant de pâtes artisanales produites à la ferme.
- Earl des Grives à Courcelles, producteur de charcuterie de porc, bœuf et veau.
- Ferme de la Souleuvre à Preny, fabricant de fromage et pain.
- Ferme Mon plaisir à Forcelles Saint Gorgnon, producteur de fromage.
- Ferme Sainte Barbe à Millery, éleveur de vache et producteur de céréales et lentilles bio.
- Fleurs de Peau à Blenod-les-Toul, fabricant de cosmétique.
- GAEC du Chevrefeuille à Chaouilley, producteur de lait, lentilles et pois chiches.
- GAEC Saint Bernardin à Xeuilley, producteur de volaille, porc et viande bovine.
- La Bergerie du Ouchy à Vroncourt, éleveur d'agneau et brebis.
- La Ferme des Prunelles à Xammes, producteur de fruits et fabricant de jus de fruits.
- L'AOC Côtes de Toul, appellation des Côtes de Toul au cœur de la Lorraine rassemble une vingtaine d'exploitations viticoles.

Je Vois la Vie en Vosges Terroir

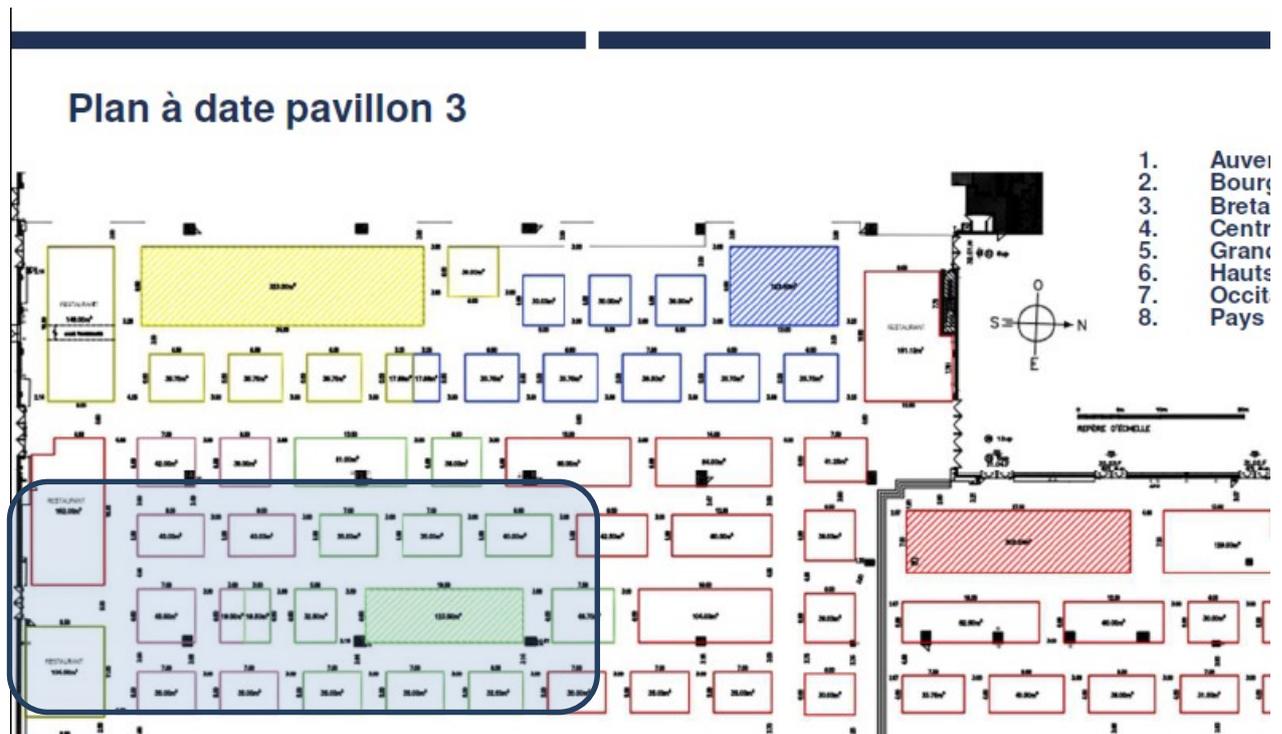


La Chambre d'Agriculture des Vosges propose une fois encore une épicerie partagée où se relayeront les 5 membres du réseau « Je Vois la Vie en Vosges Terroir ». La fromagerie Bongrain Gérard, la famille Malnory, Vosg'Bocaux, SCEA des Milles Fruits et l'atelier à Pâtes feront découvrir aux visiteurs les spécialités vosgiennes, traditionnelles ou plus inédites... agréées « Je Vois la Vie en Vosges Terroir ».

Informations pratiques

Pavillon 1 : Stand de la race vosgienne au CORAM

Pavillon 3 : Allée F Stand O80

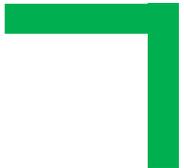


Dates et lieu : du 25 février au 5 mars 2023 de 9h à 19h tous les jours à Paris Expo — Porte de Versailles - www.salon-agriculture.com

Les sites de la Région Grand Est et de la Chambre d'agriculture Grand Est :

www.grandest.fr/
www.grandest.chambre-agriculture.fr

Vos notes :



La Région
Grand Est



**CHAMBRES
D'AGRICULTURE**
GRAND EST

Contacts Presse :

Région Grand Est

Sandrine POIRIER

T. 03 26 70 74 36 — P. 06 84 80 11 48

sandrine.poirier@grandest.fr

Chambre d'agriculture du Grand Est

Sandrine Vallin

P. 06 07 35 15 81

sandrine.vallin@grandest.chambagri.fr

